

## MENÜ DER SAISON • 3 GÄNGE

Entdecken Sie die kulinarische Handschrift unserer Küche: ein sorgfältig komponiertes 3-Gang-Menü aus frischen, saisonalen Zutaten, mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

79

### WEINREISE



3 Weine 38

4 Weine 42

je Glas 0,1 l

## VORSPEISEN

**TATAKI VOM SCHOTTISCHEN LACHS** 3, 4, 6, 7, 10  
Daikonrettich | Shiso | Dressing aus Passionsfrucht und Limette

17

**ÜBERLAND TATAR** small / share 1, 3, 7, 10  
Parmesan | geräucherte Eigelbcreme | Senfkörner | Röst-Brot

16/22

**GEMÜSEKÖRBCHEN** 1  
Erbsen-Minz-Creme | Brückteig | Pilz-Erde | Karotte | Kohlrabi | Staudensellerie

14

**CREMIGER BURRATA** 3, 7  
Blutorangen-Chutney | Kürbiskernhippe | Wintersalate

16

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** 1, 7  
Thymianhonig | Trauben-Salsa | Pumpernickel

18

**ÜBERLAND CAESAR SALAD** 1, 3, 4, 7, 10  
Maispoulardenstreifen | Salatherzen | ÜBERLAND Caesar-Dressing | Croûtons | Parmesanknusper

19

Tauschen Sie das Hähnchen gerne gegen:  
› Rinderfiletspitzen +8  
› gegrillte Garnelen 150 g 2, 14 +5

## SUPPEN & BROT

**HUMMERBISQUE** 1, 2, 9, 14  
gegrillte Garnele | Fenchel | Brotchips

14

**BROT-SYMPHONIE** 1, 7 (Allergene abhängig von der Tagesauswahl)  
mit Dip-Variationen

9

## VOM GRILL

Begleitet von Melange-Noir-Pfeffer und feinen Meersalzflocken

(Ü)	<b>RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE</b> 250 g	57
(Ü)	<b>RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE CHATEAUBRIAND</b> 500 g	95
(Ü)	<b>ENTRECÔTE AUS URUGUAY</b> 300 g	57
(Ü)	<b>PADERBORNER MAISPOULARDENBRUST „SUPREME“</b> 250 g	29
(Ü)	<b>DRY AGED TOMAHAWKSTEAK VOM DEUTSCHEN KALB</b> 750 g	89
(Ü)	<b>BLACK TIGER GARNELEN</b> 300 g 2	39

## BEILAGE

› kleiner gemischter Salat mit Hausdressing 6, 8	5,5
› cremiges Kartoffelpüree 1, 7	7
› knusprig gebackene 11x11-Pommes	5,5
› Blattspinat mit brauner Zwiebelbutter und Knoblauch 7, 9	6,5
› Trüffelpommes mit Trüffelmayo, Parmesanflakes und frischem Trüffel 3, 7, 10	13
› saisonales Gartengemüse 7	6,5

## DIPS & BUTTER

› Café-de-Paris-Butter 3, 6, 7, 9, 10	
› grüne Pfefferrahm-Sauce 7, 9	
› Chimichurri	
› geröstete Knoblauchchailoli 3, 7, 10	
› Sauce bérnaise 3, 7	
› Trüffelmayonnaise 3, 7, 10	je 3

## HAUPTGANG

**LÖFFELZART GESCHMORTE RINDERBACKE** 7, 9  
Möhrenpüree | Wirsing | Kräuterseitlinge | Thymian-Jus

39

**TRÜFFEL-RISOTTO** 1, 7, 9  
Walzpilze | Parmesan | frischer Trüffel

29

**GESCHMORTER SELLERIE** 9  
buntes Linsenragout | Winterrüben | Kaffir-Kokosschaum

23

**GEBRATENES SKREI FILET** 1, 4, 7, 9, 14  
Selleriecreme | sautierte Gurken | Salicornes | Beurre blanc

32



**CARAMELLI MIT STEINPILZFÜLLUNG** 1, 7, 9  
Spinat-Nage | Fenchel | Parmesan

27

## NEW STYLE SUSHI

Frische Zutaten, von Hand gerollt, mit Aromen, die vertraut sind und doch überraschen.

<b>ÜBERLAND BEEF ROLL</b> 3, 4, 6, 10, 11 Rinderfilet   grüner Spargel   Kimchi-Mayo   Kabayakisauce	21
<b>VEGGIE TOFU ROLL</b> 1, 3, 6, 11 Inari Tofu   gelber Rettich   Avocado   Hoisin Sauce   Sesam	16
<b>TERIYAKI CHICKEN ROLL</b> 3, 6, 10, 11 Hähnchen   Mango   Avocado   Teriyaki   Chili-Mayo   Shiso	18
<b>CRISPY SHRIMP ROLL</b> 1, 2, 3, 6, 7, 10 Tempura Garnelen   Panko-Crunch   Avocado   Gurke   Yuzu-Mayo	18
<b>NEW CALIFORNIA ROLL</b> 2, 3, 4, 6, 10, 14 Thunfischtatar   Kanikama   Tobiko   Gurke   Avocado   Unagi-Sauce	18

### BEST OF SUSHI

<b>ÜBERLAND Beef Roll</b> 3, 4, 6, 10, 11	49
<b>Teriyaki Chicken Roll</b> 3, 6, 10, 11	
<b>New California Roll</b> 2, 3, 4, 6, 10, 14	
<b>SUSHI MIX DELUXE</b>	65
<b>ÜBERLAND Beef Roll</b> 3, 4, 6, 10, 11	
<b>Veggie Tofu Roll</b> 1, 3, 6, 11	
<b>Crispy Shrimp Roll</b> 1, 2, 3, 6, 7, 10	
<b>New California Roll</b> 2, 3, 4, 6, 10, 14	

## ETWAS SÜSSES

<b>SAN SEBASTIAN CHEESECAKE</b> 7 warme Salted-Caramel-Sauce   Zitronensorbet	13
<b>KOKOSNUSS-CREME</b>	11
Bergamotte   Persimone-Sorbet	
<b>BIG BALLS</b>	
<b>AUS DER EISMANUFAKTUR WOLFENBÜTTEL</b>	
› Schmand-Salzkaramell 3, 7	5
› der Klassiker Vanille 3, 7	5
› Fruchtsorbet	5